

令和8年



# 5月分予定献立表



羽生市学校給食センター  
TEL 048-565-3010

日	こんだて名 主食 飲み物 おかず	アレルギー物質 全28品目中	使用材料名			栄養価	
			赤色の食品 体(骨や血や肉)をつくる もとなる	黄色の食品 エネルギー(体や脳が働く力)の もとなる	緑色の食品 体の調子を整える もとなる	上段:小 下段:中	エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)
こどもの日献立 1 金	ごはん			ごはん		694	28.2
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				
	さつきわん	小麦 大豆 鶏肉	鶏団子 豆腐 かまぼこ		人参 大根 たけのこ えのきたけ ほうれん草		
	★かつおのごまがらめ ★かしわもち	ごま	かつお下味でん粉付	油 砂糖 ごま 柏餅		850	33.4
7 木	ツイストパン	小麦 大豆		ツイストパン			
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳			698	26.1
	クリームシチュー	小麦 乳 鶏肉 豚肉	豚肉 牛乳 チーズ	油 じゃがいも ベシャメルルー	人参 玉ねぎ マッシュルーム コーン ほうれん草		
	チキンナゲット (小2こ、中3こ) カクテルポンチ	小麦 大豆 鶏肉 豚肉 大豆 もも りんご	チキンナゲット	カクテルゼリー	もも パイナップル みかん	905	33.1
8 金	ごはん			ごはん		624	23.5
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				
	けんちんじる	大豆	豆腐 油揚げ	ごま油 里芋	ごぼう 人参 大根 干し椎茸 小松菜 ねぎ		
	あげぎょうざ (小2こ、中3こ) おやこに	小麦 大豆 鶏肉 豚肉 卵 鶏肉	餃子 鶏肉 卵 かまぼこ	油 砂糖	玉ねぎ	825	29.3
11 月	ごはん			ごはん		635	26.3
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				
	わかめととうふのみそしる	大豆	豆腐 わかめ みそ	じゃがいも	えのきたけ ねぎ ほうれん草		
	★あじフライ ソース ★ごもくまめ	小麦 大豆 りんご 大豆 鶏肉	あじフライ 鶏肉 大豆 油揚げ	油 砂糖	干し椎茸 ごぼう 人参 こんにゃく	812	32.2
12 火	ごはん			ごはん		601	24.8
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				
	たまごとコーンのちゅうかスープ	卵 大豆 鶏肉	卵 豆腐	でん粉	人参 玉ねぎ コーン チンゲン菜		
	とりのからあげ ★こんにゃくソテー	鶏肉 大豆 豚肉	鶏肉塩・酒漬け 豚肉	油 でん粉 油 ごま油 砂糖	人参 枝豆 こんにゃく 生姜 小松菜	768	30.1
13 水	ちゅうかめん	小麦		中華麺			
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳			614	24.0
	みそラーメンじる	大豆 鶏肉 豚肉	豚肉 なたと みそ	ごま油	にんにく 生姜 人参 玉ねぎ きくらげ キャベツ もやし にら		
	ヤンニョムあつあげ 【アセロラゼリー】	大豆 ごま	厚揚げ	砂糖 ごま アセロラゼリー	にんにく	766	29.5
14 木	ごはん	小麦 大豆		ごはん		587	25.3
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				
	アルファベットスープ	小麦 鶏肉	鶏肉	マカロニ	人参 玉ねぎ キャベツ ほうれん草		
	ハンバーグデミソースかけ ★ごぼうのカレーマヨソテー	小麦 大豆 鶏肉 豚肉 りんご 大豆	ハンバーグ	砂糖 デミソース 油 砂糖 マヨネーズ風ドレッシング	玉ねぎ ごぼう 人参 枝豆 コーン こんにゃく	750	31.4
15 金	ごはん			ごはん		630	28.8
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				
	ちゃんこじる	大豆 鶏肉	鶏肉 豆腐		人参 玉ねぎ しめじ 生姜 にんにく キャベツ にら		
	★さばのみそだれかけ ★ひじきのもの	さば 大豆	さば一塩 みそ ひじき 油揚げ 大豆	砂糖 でん粉 油 砂糖	生姜 しらたき 人参	801	35.0
18 月	ごはん			ごはん		588	21.8
	ジョア ストロベリー	乳	ジョア				
	とうふだんごのすましじる	小麦 大豆 鶏肉 豚肉	野菜と豆腐の肉団子 豆腐		大根 干し椎茸 ほうれん草		
	かぼちゃコロッケ ソース ★こぎつねごはんのぐ	小麦 大豆 りんご 大豆 鶏肉		油 かぼちゃコロッケ 油 砂糖	人参 たけのこ しらたき 枝豆	737	26.9
19 火	ごはん			ごはん		568	22.9
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				
	キャベツのみそしる	大豆	豆腐 油揚げ みそ		キャベツ しめじ チンゲン菜		
	あつやきたまご にくじゃが	卵 豚肉	厚焼きたまご 豚肉	油 砂糖 じゃがいも	人参 玉ねぎ グリンピース	730	27.9
20 水	ごはん			ごはん		574	22.2
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				
	どさんこじる	大豆 豚肉	豚肉 豆腐 わかめ みそ	油 じゃがいも	人参 玉ねぎ コーン もやし にんにく		
	ポークしゅうまい (2こ) きりぼしだいこんのもの	小麦 豚肉 大豆	ポークしゅうまい 油揚げ	油 砂糖	切り干し大根 人参 しらたき	757	28.5
21 木	クロワッサン	小麦		クロワッサン			
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳			562	23.1
	ラビオリいりミネストローネ	小麦 大豆 鶏肉 豚肉	ウインナー ポークラビオリ	油 じゃがいも	にんにく 人参 玉ねぎ キャベツ マッシュルーム トマト		
	グリルチキンカツ ブロッコリーのソテー	小麦 鶏肉 鶏肉	チキンカツ	油	ブロッコリー コーン にんにく	729	29.7
22 金	ごはん			ごはん		637	24.7
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				
	チキンカレー	小麦 大豆 鶏肉 りんご	鶏肉	油 じゃがいも カレールウ	にんにく 人参 玉ねぎ トマト ほうれん草		
	キャベツとツナのソテー 【レモンヨーグルト】	大豆 鶏肉 豚肉 乳	ツナ ベーコン レモンヨーグルト	油	にんにく キャベツ コーン	803	29.7
25 月	ごはん			ごはん		650	24.4
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				
	ほうれんそうのみそしる	大豆	豆腐 みそ		ほうれん草 もやし しめじ ねぎ		
	はるまき ★ふかかわけのぐ	小麦 大豆 鶏肉 大豆 鶏肉	春巻き 鶏肉 あさり 油揚げ	油 砂糖	人参 たけのこ 生姜 しらたき	786	29.2
26 火	ごはん			ごはん		559	23.0
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				
	わんたんスープ	小麦 大豆 鶏肉	なると	わんたん	人参 大根 もやし 干し椎茸 小松菜		
	とうふハンバーグあまずあんかけ ホイコーロー	大豆 鶏肉 豚肉 豚肉	豆腐ハンバーグ	砂糖 でん粉 ごま油 でん粉 砂糖	にんにく 生姜 人参 玉ねぎ たけのこ キャベツ	712	27.4
27 水	ソフトめん	小麦		ソフト麺			
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳			658	27.0
	★さんさいうどんじる	大豆 鶏肉	鶏肉 油揚げ わかめ		人参 大根 ねぎ わらび みずな 山うど なめこ えのきたけ たけのこ		
	ちくわのせんちゃあげ (2こ) いもようかん	小麦	ちくわ	油 小麦粉 でん粉 芋ようかん		784	32.6
28 木	スライスコッパパン	小麦 大豆		コッパパン			
	コーヒーミルク	乳	コーヒーミルク			573	26.2
	コンソメスープ	鶏肉	鶏肉		人参 大根 キャベツ 小松菜		
	プレーンオムレツ ★チリコンカン	卵 大豆 牛肉 鶏肉 豚肉 りんご	プレーンオムレツ 牛肉 豚肉 大豆	油	にんにく 人参 玉ねぎ	727	33.5
和歌山県 郷土料理献立 29 金	ごはん			ごはん		592	25.8
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				
	キャベツとにらのみそしる	大豆	豆腐 油揚げ みそ	ごま油	キャベツ もやし にら		
	★たらのうめチリソースかけ ★かきまぶりの具	大豆 鶏肉	たらでん粉付 鶏肉 笹かまぼこ 凍り豆腐	油 砂糖 でん粉 油 砂糖	ねぎ 梅ペースト 人参 ごぼう 干し椎茸 たけのこ	755	31.9

給食回数18回

- ※ 都合により食材が変更になる場合があります。ご了承ください。
- ※ ★はかみかみメニューです。意識して“よくかんで”食べる日にしましょう！
- ※ の日は、先割れスプーンがつかます。
- ※ の日は、おわんが2こつかます。
- ※ 【 】のものは、学校配送品です。
- ※ 使用材料をすべて載せているわけではありません。アレルギー等ご家庭でも注意していただき、ご不明な点がありましたら学校給食センターまでお問い合わせください。



### 食物アレルギー対象品目について

アレルギーは、食品に含まれているものを記載しています。右記の表に記載している調味料等のアレルギーは記載していませんのでご了承ください。

「学校給食における食物アレルギー対応指針」(文部科学省 平成27年3月作成)を基に作成

原因食物	除去する必要のない調味料・だし・添加物等
鶏卵	卵殻カルシウム
牛乳	乳糖・乳糖生成カルシウム
小麦	しょうゆ・酢・みそ
大豆	大豆油・しょうゆ・みそ
ゴマ	ゴマ油
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉類	エキス

月間平均栄養価

614	24.9
778	30.6

### 今月の特別献立

- 1日(金) こどもの日献立
- 29日(金)和歌山県郷土料理献立



給食センターでは、給食の写真を毎日更新中です★



羽生市HP